

In Valsassina il campionato dei cani da pastore

Pubblicato: Venerdì 17 Agosto 2018



Tornano gli appuntamenti in alpeggio di “**Valsassina: la Valle dei Formaggi**“, che questa settimana va alla scoperta di **Morterone** e della tradizione della transumanza. **Sabato 18 agosto è in programma la Festa dell’Alpeggio e la IX edizione del Campionato dei Cani da pastore per Bovini**, mentre per tutto il weekend, quindi sia Sabato 18 sia Domenica 19 agosto, i percorsi della transumanza saranno protagonisti di Formaggi d’autore in quota, che coinvolgerà l’Agriturismo Costa del Palio e la Trattoria Cacciatori, dove saranno serviti gustosi menù a base di formaggio d’alpe.

La gara dei cani da lavoro di sabato 18 agosto avrà inizio alle ore 14.00 e si concluderà alle ore 16.30. I partecipanti devono iscrivere il proprio cane obbligatoriamente munito di microchip: in caso non ne fosse munito, è presente sul posto un veterinario libero professionista, affiancato da uno del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ATS, che provvedono a disporlo. Sono presenti, inoltre, 3 giudici che hanno la mansione di indicare al padrone il compito che deve svolgere l’animale all’interno del ring, nel quale è presente la mandria di vacche.

Ogni partecipante dispone di 1 minuto di tempo per spostare o radunare il bestiame, tramite l’utilizzo del proprio cane. Tutti i concorrenti ottengono un punteggio, dato dalla giuria, che valuta la performance in base ai seguenti punti: l’animale deve eseguire perfettamente l’ordine del padrone; non deve in alcun modo danneggiare le vacche mordendo o graffiando; deve immediatamente rientrare nel momento in cui viene richiamato; si valuta inoltre la velocità, la precisione e la complicità che vi è fra cane e padrone. Questi indici di valutazione permettono di stilare una classifica e a ogni partecipante viene dato un riconoscimento. I primi 16 ricevono un campanaccio di valore decrescente in base alla posizione in graduatoria, mentre a tutti gli altri viene dato un presente, che può essere del materiale destinato al cane o destinato al lavoro di allevatore. I premi sono delle donazioni da parte del Comune, della Comunità Montana e di titolari di attività private che ogni anno sostengono la manifestazione.

Questa iniziativa è conosciuta a livello Lombardo ma nel passato hanno aderito anche partecipanti che giungono da fuori regione. Non attira solo allevatori che gareggiano, ma anche molte persone incuriosite dalla manifestazione considerata quasi uno spettacolo; infatti, per chi non conosce il mondo dell’allevamento è davvero incredibile vedere quel legame e quella comprensione che c’è fra uomo e animale, pur non esprimendosi con lo stesso linguaggio. **Sono molti i giovani, sia ragazzi sia ragazze, che amano la montagna e il lavoro di allevatore e durante questa manifestazione partecipano cercando di dimostrare con passione il lavoro che quotidianamente i cani svolgono con la propria mandria bovina.** Il valore aggiunto della manifestazione è proprio la valorizzazione di un antico mestiere, ancora oggi importantissimo per le nostre montagne. Insomma una sorta di grande festa, più che gara, dove il turista ha la possibilità di conoscere e capire quanto sacrificio e quanto valore si nasconde dietro a questi umili e adorabili cani che quotidianamente lavorano a fianco degli alpeggiatori.

Per tutti i dettagli sugli eventi di “Valsassina: la Valle dei Formaggi”, per scoprire l’elenco completo dei rifugi che partecipano a “Formaggi d’autore in quota. Camminare con gusto fra casere e rifugi” e i loro gustosi menù vi invitiamo a visitare il sito www.valsassinavalledelformaggi.it e a seguire la [Pagina Facebook di Turismo Valsassina](#).

Si ricorda inoltre che fino alla fine di settembre sarà possibile visitare, nel centro storico di Pasturo, la

mostra **“Itinerari delle mani, della mente, del cuore”**, un vero e proprio viaggio per immagini alla scoperta della secolare tradizione agricola e casearia della Valsassina.

“Valsassina: la Valle dei Formaggi – Slow Life & Food” è un progetto che mira a promuovere il territorio in chiave turistica, gastronomica e culturale lanciando un marchio di qualità per valorizzare la storica e tradizionale filiera lattiero-casearia. Ispirato dal volume “Arte casearia e zootecnia. Tradizioni da leggenda in Valsassina” di Giacomo Camozzini, Michele Corti e Pietro Buzzoni, pubblicazione che raccoglie un’approfondita ricerca storica, vede l’importante e diretto il coinvolgimento di: Comunità Montana Valsassina Valvarrone Val d’Esino, Riviera e Centro Zootecnico della Valsassina e della Montagna Lecchese, Comune di Ballabio, Comune di Casargo, Comune di Cassina Valsassina, Comune di Cremeno, Comune di Cremeno, Comune di Moggio, Comune di Morterone, Comune di Pasturo, Comune di Premana, Comune di Primaluna. Supportano l’iniziativa, patrocinata Slow Food e Regione Lombardia, Acel Energie, Bcc Cremeno, Silea e le aziende casearie della Valsassina: Cademartori, Carozzi, Gildo, Invernizzi Daniele, Vittorio Doniselli e For-Mac Milesi.

di redazione@varesenews.it